



ZUMO PASTERIZADO DE CAQUI
Ignatyeva Galina

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS DEL ZUMO PASTERIZADO DE CAQUI

En la tabla se presentan los resultados obtenidos en el proceso de producción.

Parámetros fisicoquímicos de zumo pasterizado, fruta entera									
Producto	Polifenoles astringent., ppm	Acidez, % p/p ácido cítrico anhidro	°Brix	pH	Color			420 nm	650 nm
					L*	a*	b*		
Zumo pasterizado	193	0,16	16,7	4,44	37,61	0,61	18,1	20,9	12,6

ORGANOLEPTIC DATOS ZUMO PASTERIZADO DE CAQUI

Se obtiene un zumo pasterizado de color naranja-marron más claro que el de la fruta fresca, dulce, con sabor y aroma característico de la fruta fresca madura intenso/no intenso, sin astringencia.



COLOR Y BRIX EN PROCESO INDUSTRIAL DE PRODUCCION EL ZUMO PASTERIZADO DE CAQUI

Parámetros:		Valor
°Brix		16,2-18,1 ± 0,10-0,14
Color	L*	37,6-82,9
	a*	0,61-42,3
	b*	18,1-75,0

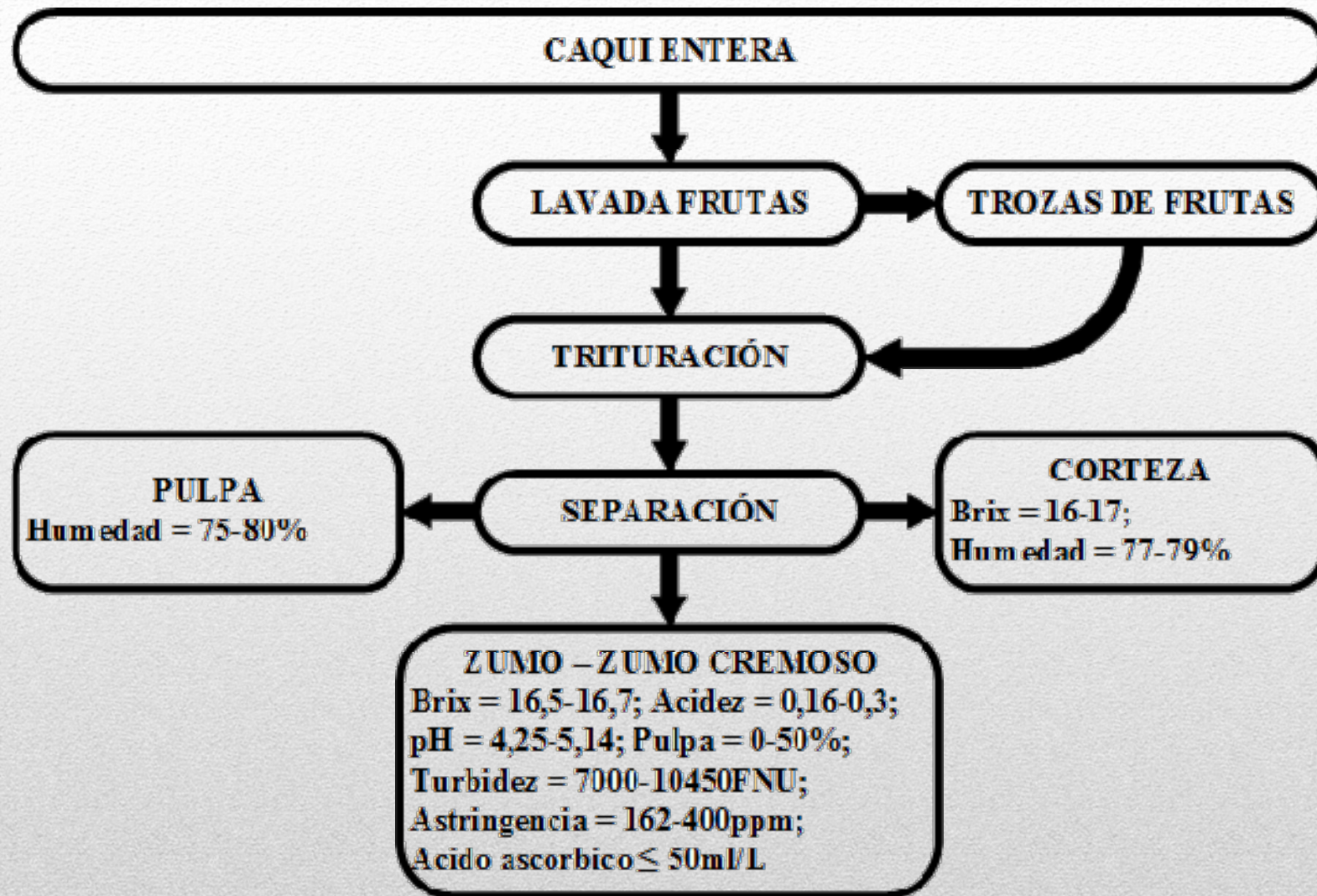


Figura. Industrial producción de zumo pasteurizado.

CONCLUSIONES.

1. A partir de la fruta caqui y con la maquinaria empleada se obtiene zumo pasteurizado de alta calidad con un rendimiento (%) de 50-58% en el caso de emplear fruta entera.
 2. Teniendo en cuenta los resultados de los análisis fisicoquímicos no se encuentra una diferencia significativa que nos indique la preferencia del uso de fruta pelada sobre fruta entera. Por lo que desde el punto de vista industrial es una ventaja económica.
 3. Las prácticas empleadas en la elaboración de este zumo cumplen con los requisitos especificados en la Reglamentación Técnico Sanitaria de elaboración de zumos de frutas y otros productos similares, destinados a la alimentación humana.
-